本物の旨い肉

燒肉スマイル
YAKINIKU SMILE

- 個人套餐消費滿$500，即可免費升級蔥油拌飯 或 蔥花玉子拌飯 擇一
- 套餐均附—越光米飯・鹽昆布雞白湯・韓式泡菜・椒鹽鹽蔥

套餐沙拉：日式野菜～鹽昆布麻油高麗菜或胡麻高麗菜
萵苣美生菜沙拉～和風芥末子醬或柚香油醋

盛合套餐 盛り合わせセット

極上A5和牛盛合 1080
特上A5和牛盛り合せセット
A5和牛・牛小排・伊比利豚・鮮蝦・圓鱈（犬牙南極魚）

特選A5和牛盛合 980
特選A5和牛盛り合せセット
A5和牛・松阪豚・厚切板腱牛排・鮮蝦・圓鱈（犬牙南極魚）

Smile盛合 680
スマイル盛り合せセット
牛小排・松阪豚・牛橫膈膜・北寄貝・鮮蝦
鱸魚菲力・烏骨雞

牛肉盛合 680
牛肉盛り合せセット ■牛舌為重組肉僅供熟食
牛小排・厚切板腱牛排・牛橫膈膜・牛肋條・牛舌

海鮮盛合 650
海鮮盛り合せセット
圓鱈（犬牙南極魚）・干貝・北寄貝・小鮑魚・小章魚
鱸魚菲力・鮮蝦・小花枝

優質蛋白總匯 600
高タンパクセット
板腱牛・現流冷藏雞腿・鮮蝦・圓鱈（犬牙南極魚）・鱸魚菲力

贅沢雙饗盛合 560
牛タンとハラミセット
牛舌・牛橫膈膜 ■牛舌為重組肉僅供熟食

豚肉盛合 550
豚肉盛り合せセット
松阪豚・豚老饕・豚肋條・豚梅花・豚五花

燒鳥盛合 520
焼き鳥盛り合せセット
烏骨雞・現流冷藏雞腿・雞松阪・雞腳筋
雞軟骨・雞肺

海陸牛特盛 500
牛肉と海鮮フルコース
厚切板腱牛排・熟成牛五花・鮮蝦・烏骨雞
現流冷藏雞腿・鱸魚菲力

海陸豚特盛 500
豚肉と海鮮フルコース
厚切梅花豚排・豚五花・鮮蝦・烏骨雞
現流冷藏雞腿・鱸魚菲力

精選套餐 セット

極上A5和牛套餐 1180
特上A5和牛セット

夢幻カルビ套餐 1050 每日限量
夢幻カルビセット

特選A5和牛套餐 1050
特選A5和牛セット

PRIME 牛小排套餐 950
特上カルビセット

極上骨付牛肋小排套餐 880
極上骨付カルビ

帶骨牛肋小排套餐 600
骨付きカルビセット

牛舌套餐 400 ■重組肉僅供熟食
牛タンセット

牛肋間條套餐 380
牛中落ちセット

牛五花套餐 300
牛カルビセット

伊比利豚肉套餐 550
イベリコ豚セット

嚴選松阪豚套餐 460
特上豚トロセット

豚肋條套餐 380
豚中落ちセット

豚五花套餐 280
豚カルビセット

黑金鑽烏骨雞套餐 380
烏骨雞セット

當日現流冷藏雞腿套餐 260
雞もも セット

單點 たんぴん

極上A5和牛	特上A5和牛	600
夢幻カルビ	夢幻カルビ	550
特選A5和牛	特選A5和牛	500
Prime牛小排	特上カルビセット	500
帶骨牛肋小排	骨付きカルビセット	500
牛橫膈膜	ハラミ	300
蔥鹽牛舌	ネギ塩牛タン ■重組肉僅供熟食	200
板腱牛	ミスジ	150
牛肋條	牛中落ちセット	140
牛五花	牛カルビ	100
伊比利豚	イベリコ豚	260
松阪豚	特上豚トロ	200
豚肋條	豚中落ち	140
豚梅花	豚カルビ	120
豚五花	豚バラ	90
雞腂	雞白子	180
雞松阪	雞せせり	120
膠原雞腳筋	雞もものすじ	80
雞軟骨	ヤゲン軟骨	80
現流冷藏雞腿	雞もも	80
圓鱈（犬牙南極魚）	タラ	320
生干貝	生ホタテ	160
巨無霸草蝦	ウシエビ	150
小鮑魚	子アワビ	150
鱸魚菲力	スズキのヒレ	120
蟹膏生干貝	カニミソホタテ	120
鮮蝦	エビ	90
小花枝	子イカ	90
小章魚	子タコ	90
北寄貝	ホッキガイ	90

副食 たんぴん

蔥花玉子拌飯	ネギ卵ご飯	70
蔥油拌飯	ネギ油かけご飯	50
越光米飯	コシヒカリ	30
鹽昆布雞白湯	塩昆布雞パイタン	30
海苔	のり	30
韓式泡菜	キムチ	30
溫泉蛋	溫泉たまご	30
椒鹽鹽蔥	ネギ	20

飲品

ASAHI SUPER DRY	罐裝350ml	69

未滿18歲請勿飲酒，喝酒不開車，開車不喝酒

雙拼套餐 コンボセットセット

板腱牛＋雞腿肉	ミスジ＋鶏もも	420
板腱牛＋鱸魚	ミスジ＋スズキ	420
板腱牛＋豚梅花	ミスジ＋肩ロース	420
牛五花＋鱸魚	カルビ＋スズキ	350
牛五花＋豚五花	カルビ＋豚バラ	350
牛五花＋雞腿肉	カルビ＋鶏もも	350
豚梅花＋鱸魚	肩ロース＋スズキ	400
豚梅花＋雞腿肉	肩ロース＋鶏もも	400
豚五花＋鱸魚	豚バラ＋スズキ	330
豚五花＋雞腿肉	スズキ＋鶏もも	330

多款飲品
不含酒精類飲品

無限放題

- 本店為套餐制，僅限內用恕不接受外帶及共享用餐。
- 店內用餐需另酌收10%服務費，優惠活動恕不得合併使用。
- 用餐計費方式：身高121公分(含)以上，每人需點選一份套餐。
- 建議成人肉品份量為150公克以上。

基於食用衛生考量，請先以燒肉夾夾取生肉燒烤，再以筷子夾取熟肉食用。